2015

Uitvoering Wokakkoord

Tweede Halfjaarlijkse Rapportage
(1 april 2015 - 1 oktober 2015)

17-12-2015

Inhoud

Bijlagen:

1. Het Convenant Aziatische Horeca

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 bevat afspraken over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken: tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit Nederland/de Europese Unie.

Convenantvoorwaarden

- Het convenant schrijft voor dat over het tweede halfjaar vanaf 1 april 2015 tot 1 oktober 2015 ten minste 188 niet vergunningsplichtige koks afkomstig uit Nederland/de Europese Unie moeten zijn aangenomen in keukenfuncties.
- Het convenant schrijft daarnaast voor dat over het eerste halfjaar vanaf 1 april 2015 tot 1 oktober 2015 ten minste 375 opleidingstrajecten moeten zijn gerealiseerd, waarvan 150 trajecten voor de Aziatische keukenfuncties, met een afgesloten sectordiploma of sectorcertificaat.

De collectieve inspanningen van de Aziatische Horeca om aan deze convenantvoorwaarden te kunnen voldoen, zijn in dit document opgenomen.

2. Opleidingstrajecten

De Sector Aziatische Horeca dient de volgende opleidingstrajecten te realiseren zoals beschreven in de bijlage 1 van het convenant:

Spoor 1

- De sector zet een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok op in samenwerking met ROC's. Het doel van deze opleiding is op de langere termijn te voorzien in voldoende gekwalificeerde arbeidskrachten voor de Aziatische keuken uit Nederland en/of de EU.
- De sector garandeert een leerarbeidsplaats voor alle stagiaires, leerlingen en andere toegelaten deelnemers aan de opleiding.
- De sector garandeert een baan in de Aziatische horeca voor allen die de opleiding tot Aziatische kok met goed gevolg hebben afgerond.

Spoor 2

- De sector biedt opleidingstrajecten aan (bijvoorbeeld cursussen en on the job trainingen) om mensen die al ervaring en/of een opleiding hebben, om of bij te scholen voor de Aziatische keuken.
- Opleidingen worden afgesloten met sectordiploma of sectorcertificaat.

Spoor 3

- Voor goede begeleiding van stagiaires, leerlingen, andere leerarbeidsplaatsen en andere zij-instromers zal de Aziatische sector leermeesters opleiden en/of coachingstrajecten aanbieden aan zittende werknemers.
- De sector zal daarnaast cursussen Nederlandse taal aanbieden aan zittende werknemers.

Zowel VCHO als KHN hebben zich enorm ingespannen om deze opleidingstrajecten te realiseren.
In dit hoofdstuk is terug te lezen in hoeverre beide organisaties zich hebben ingespannen.

2.1 Inspanning Vereniging Chinese Horeca Ondernemers (VCHO)

2.1.1 Nederlandse taalcursus

Tussen 1 april en 1 oktober 2015 hebben 267 personen zich aangemeld voor de Nederlandse taalcursus genaamd "De spiegel van het schrift". Van deze 267 personen hebben 237 personen een certificaat ontvangen. Het aantal is dus voldoende voor de eis van het convenant.

2.1.2 Praktijkbegeleider Aziatische restaurants

Tussen 1 april en 1 oktober 2015 hebben 254 personen zich aangemeld voor deze cursus, waarvan er ruim 250 het diploma Praktijkbegeleider hebben behaald. Tot nu toe verloopt deze cursus het succesvolst, omdat deze cursus al in 2014 is ontwikkeld en meteen na het ondertekenen van het convenant kon worden aangeboden. Het aantal is dus voldoende voor de eis van het convenant.

2.1.3 Basisopleiding Aziatische keuken

Tussen 1 april en 1 oktober 2015 waren er 47 aanmeldingen voor deze cursus, en zijn er 34 certificaten behaald. Het beoogde aantal in het 2e halfjaar van het convenant is niet gehaald. Maar naar aanleiding van de acties van VCHO vanaf juni 2015, zijn er inmiddels al 54 aanmeldingen voor de maanden oktober en november. Dit zijn er meer dan het gehele afgelopen halfjaar. Om het beoogde aantal in het komende jaar wel te halen heeft VCHO het volgende plan van aanpak opgesteld:

1. Het opzetten van de opleiding in de regio. De cursisten hoeven dan geen lange afstanden te reizen, waardoor de drempel wordt verlaagd.
2. Het aanstellen van regionale sleutelpersonen. Via hen worden er verschillende groepen in de regio gevormd.
3. Betere voorlichting. Wij merken dat veel ondernemers geen kandidaten naar deze cursus hebben gestuurd, omdat ze dachten dat het alleen ging om personeel dat bij hen werkzaam is. Verder vreesden zij dat als het personeel later niet meer in het restaurant zou werken, dat daarmee het diploma niet meer mee zou tellen.
4. Kleine werkgevers ook stimuleren om hun personeel deze cursus te laten volgen. Tot nu toe maken kleine werkgevers weinig gebruik van deze opleiding.
5. Via het projectteam Aziatische horeca meer ondernemers bereiken en hen enthousiast te maken voor deze cursus.

2.1.4 Opzetten opleiding bij ROC Amsterdam en ROC Amersfoort

Om leerlingen te enthousiasmeren voor de Aziatische kokopleiding, heeft het ROC Amersfoort in samenwerking met VCHO, TRA en Okura tussen 1 april en 1 oktober 2015 een aantal workshops Aziatisch koken op de Open Dagen van het ROC georganiseerd.

De Open Dagen van ROC Amersfoort vonden plaats op de volgende data:

- 23 april 2015
- 11 juni 2015

De laatste Open Dag van ROC Amsterdam vond plaats op :

- 2 juni 2015

Ondanks al die inspanningen van de ROC's Amsterdam en Amersfoort enerzijds, en de sector anderzijds, is het minimum aantal leerlingen net niet gehaald om een reguliere MBO-opleiding tot Aziatische kok in september 2015 te starten. De sector is momenteel samen met de ROC's aan het kijken of deze opleiding in een andere vorm wel kan starten met hulp van de overheid.

2.2 Koninklijke Horeca Nederland (KHN): opleidingen voor de Aziatische horeca

Conform de afspraken binnen het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN opleidingen voor de Aziatische horeca opgezet. Met opleidingspartners SVO vakopleiding food, Horeca Stichting Nederland en Education Works ontwikkelde ze de onderstaande trainingen.

2.2.1 Training Nasi-Bamikok

Met SVO vakopleiding food zette KHN de training Nasi-Bamikok (spoor 2) op. De training is een korte, intensieve en laagdrempelige training waarbij twee praktijkdocenten (Aziatisch én Nederlands) deelnemers de basisvaardigheden voor in de Aziatische keuken aanleren. Hierbij schenken de docenten tevens aandacht aan de Aziatische cultuur. Deelname aan de training is sinds september 2014 mogelijk. De eerste lichting deelnemers heeft inmiddels examen gedaan en een certificaat behaald. Via diverse kanalen (informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten, informatiebrochures (Nederlands en Chinees), persberichten en video's (eveneens tweetalig) informeert KHN Aziatische horecaondernemers structureel over deze training. Doordat er in de tussentijd ook andere aanbieders zijn van de Nasi-bamikok training zijn er na 1 april 2015 minder dan 10 leerlingen via SVO opgeleid.

2.2.2 Leermeestertraining / Coach in de Aziatische keuken

Naast de reeds bestaande leermeestertraining heeft KHN in samenwerking met HSN de training Coach Aziatische keuken (spoor 3) opgezet. Voor deze laatste training heeft KHN tweetalige instructiekaarten met foto's samengesteld. De training is opgezet voor met name de "kleine werkgever" die de Nederlandse taal nog niet goed beheerst. Bij voltooiing van de training en in combinatie met de taaltraining moet de deelnemer in staat zijn om aankomende koks te begeleiden/coachen. Via KHN worden voornamelijk leermeestertrainingen gevolgd omdat men de Nederlandse taal machtig is.

2.2.3 Taaltraining Nederlands voor Aziatische horecamedewerkers

In samenwerking met Education Works ontwikkelde KHN een korte, intensieve taaltraining Nederlands welke sinds november 2014 beschikbaar is. Als basis gebruikt Education Works het boek Stap 1, Nederlands voor anderstaligen, maar legt hierbij de nadruk op spreekvaardigheid en specifieke horecavaktermen. KHN heeft informatiemateriaal samengesteld in het Nederlands en Chinees. Ook over deze training informeert KHN Aziatische werkgevers via diverse kanalen: informatiebijeenkomsten, nieuwsbrieven, Chinese kranten en informatiebrochures. Doordat er in de tussentijd ook andere aanbieders zijn van taaltrainingen zijn er na 1 april 2015 geen taaltrainingen via Education Works geweest.

3. Verbetering imago van de Sector Aziatische Horeca

VCHO, KHN en TRA dienen volgens het convenant bij te dragen aan het verbeteren van het imago van de Sector Aziatische horeca, onder meer door de sector aantrekkijker te maken voor werkzoekenden, zittende werknemers, stagiairs en leerlingen aan MBO-opleidingen tot Aziatische koks.

Via de (sociale) media zijn alle drie organisaties continue bezig met het imago verbeteren van de Aziatische sector.

3.1 Promotiefilm Aziatische horeca: 'Chinese koks zijn ambacht vakmensen'

Er komt een promotiefilm over de Aziatische horeca. Bij aankomende (MBO)studenten is er sprake van onwetendheid over de werkvloer binnen de Aziatische keuken. Door de vele technieken die gebruikt worden in deze keuken, verwachten de studenten dat de opleiding moeilijk is en gaat hun voorkeur naar een andere studie. Door middel van een promotiefilm over deze keuken, kunnen de studenten geënthousiasmeerd worden en kan het imagoprobleem over de Aziatische keuken verminderd worden. Hierdoor zouden meer studenten zich kunnen aanmelden voor de opleiding.

3.2 Aziatischehorecabanen.nl

In nauwe samenwerking met Matchbuilders is er gewerkt aan een nieuw arbeidsmarktplatform, speciaal en exclusief voor de promotie van het werken bij Aziatische horeca bedrijven: www.aziatischehorecabanen.nl

De website is inmiddels online, en er is een aantal vacatures geplaatst.

Aziatischehorecabanen.nl is interessant voor ondernemers die direct te maken hebben met het Convenant Aziatische Horeca. Wil een ondernemer hulp bij het werven van kandidaten voor opleidingstrajecten? Heeft de ondernemer vacatures voor niet vergunningsplichtige koks of vacatures voor andere functies binnen zijn Aziatische horeca onderneming? Dan kan hij de Aziatische horeca onderneming bij Aziatischehorecabanen.nl aanmelden.

Voor deelnemende Aziatische horeca ondernemers worden, gedurende 12 maanden, onderstaande punten volledig verzorgd:

- opname in database met uitgebreide bedrijfspresentatie voorzien van o.a. contactgegevens, links naar sociale media, Google Maps, bedrijfsomschrijving en indien aanwezig link eigen YouTube film;
- hulp bij werven van kandidaten voor opleidingstrajecten;
- plaatsen van vacatures voor niet vergunningsplichtige koks;
- plaatsen van stageplaatsen;
- plaatsen van vacatures voor niet-keukenfuncties;
- reacties van kandidaten worden in mailbox ondernemer gemeld;
- toegang tot database ingeschreven kandidaten om profielen van kandidaten in te zien en om zelf te bepalen wel of niet uitnodigen;

Aziatischehorecabanen.nl biedt veel informatie over de Aziatische keuken en aanverwante zaken. Via bijvoorbeeld de studiewijzer wordt een overzicht van opleidingen gericht op de Aziatische horeca getoond. Het platform zal fungeren als centraal aanmeldpunt voor werving van leerlingen, stagiaires en werkzoekenden voor en door ondernemers uit de Aziatische horeca sector.

3.3 Hygiënecode

KHN treft als codehouder van de hygiënecode horeca voorbereidingen om de huidige hygiënecode te herzien. Zij neemt hier de speciale bereidingswijzen als het bereiden van pekingeend en sushi in mee. Na accordering door het NVWA zal KHN de hygiënecode ook beschikbaar stellen in het Chinees.

4. Media

VCHO heeft sinds de ingang van het convenant Aziatische Horeca (1 oktober 2014) op verschillende wijze haar leden op de hoogte gehouden over het convenant en daarbij horende voorwaarden.

4.1 VCHO: Media

Alle informatie over de GVVA aanvragen, opleidingstrajecten, inspanningen worden:

- om de drie weken geplaatst in de Chinese krant Asian News;
- digitaal via de mail verspreid;
- geplaatst op:
    - de VCHO website: www.vcho.nl [1];
    - Facebook;
    - Twitter;
    - WeChat.

4.1.1 Krant Asian News

Om de drie weken worden berichten, zowel de Nederlandse versie als de Chinese vertaling, geplaatst in het Asian News. Enkele voorbeelden van de nieuwsbrieven zijn terug te vinden in de bijlagen.

4.1.2 Digitale nieuwsbrief

Bij actuele onderwerpen worden de leden regelmatig door middel van digitale nieuwsbrieven op de hoogte gehouden.

4.1.3 Website

De website van VCHO wordt elke dag in de gaten gehouden en wanneer nodig al het nieuws geplaatst.

4.1.4 Facebook/Twitter

Op Facebook wordt informatie over het convenant herhaaldelijk geplaatst in het Nederlands. Ditzelfde geldt ook voor het plaatsen van berichten op Twitter

4.1.5 WeChat

Ook op de WeChat wordt herhaaldelijk berichten geplaatst (zowel in het Nederlands als in het Chinees).

[1] Zie bijlage voor voorbeelden

4.2 KHN communicatieplan

KHN heeft een Aziatische horeca communicatiejaarplan opgezet en communiceert conform dit plan. Communicatiemiddelen die KHN inzet zijn: gepersonaliseerde digitale nieuwsbrieven (2x per maand; ruim 1100 emailadressen van Aziatische ondernemers), KHN website (www.khn.nl/aziatischehoreca), artikelen in Chinese kranten (tweemaandelijks). In de bijlagen zijn enkele voorbeelden van een nieuwsbrief en artikelen in de China Times bijgevoegd (vanaf pagina 38).

De inhoud van het Convenant Aziatische Horeca heeft KHN samengevat in een overzichtelijke factsheet: www.khn.nl/factsheet-convenant-aziatische-horeca .

5. Voorlichtingsbijeenkomsten

5.1 Informatiebijeenkomsten VCHO

Sligro Aziatische Clinic Maastricht

Tijdens deze bijeenkomst op 8 juni 2015 heeft VCHO informatie verstrekt over het Wokakkoord, en hebben een paar ondernemers hierover vragen gesteld.

Sushi overleg

Op 15 september 2015 heeft VCHO een overleg georganiseerd naar aanleiding van dalende omzetcijfers als gevolg van de publicatie over het onderzoek naar sushi in het septembernummer van de Consumentengids. Tijdens dit overleg heeft VCHO ook voorlichting gegeven over welke maatregelen de sushi branche kan treffen om de producten en het zwaar beschadigde imago te verbeteren. Deze maatregelen bestaan o.a. uit een cursus keukenhygiëne volgen, indien noodzakelijk, en de klant te informeren dat de sushi (inmiddels) van goede kwaliteit is.



Gastvrij Rotterdam

Tussen 15-16 september 2015 stond VCHO op het evenement Gastvrij Rotterdam. Tijdens dit evenement heeft VCHO zich, naast ledenwerving, ook bezig gehouden met informatie geven over het Convenant.



Sligro Aziatische Clinic Emmen

Tijdens deze bijeenkomst op 28 september 2015 heeft de directeur van VCHO een speech gegeven over de huidige stand van zaken omtrent het Wokakkoord. Na afloop van deze speech hebben veel ondernemers vragen gesteld over het Wokakkoord en aanverwante zaken.



5.2 Informatiebijeenkomsten KHN

Sinds september 2014 heeft KHN bijeenkomsten georganiseerd om Aziatische horecaondernemers te informeren over het Convenant Aziatische Horeca en de daaraan gekoppelde werkgeversverplichtingen. In de regio's Brabant, Limburg, Utrecht en Flevoland organiseerde KHN de bijeenkomsten in samenwerking met het UWV projectteam Aziatische horeca. De bijeenkomst in regio Groningen, Friesland en Drenthe werd afgelast vanwege de geringe belangstelling. De informatievoorziening via digitale media en telefoon blijft voortbestaan.

6. Totaal enquêteresultaten Aziatische Horeca

(1 apr. 2015 - 1 okt. 2015) versie: 16 december 2015

De Aziatische Horeca heeft een enquête opgesteld over de uitvoering van het Wokakkoord voor de Aziatische horecaondernemers, waarop deze betrekking heeft op de aanvullende voorwaarden voor de werkgever[2]. De volgende resultaten zijn gehaald uit 281 ingevulde enquêtes.

VCHO, KHN en TRA tellen samen ± 1500 leden. De respons is 18,7%.

Vraag: heeft u sinds 1 april 2015 niet vergunningplichtige NL/EU werknemers in dienst genomen voor een keukenfunctie (zie functienummers) voor een periode van minimaal een jaar?
***) functienummers**: **1 =** keukenhulp, **2 =** basiskok eenvoudige gerechten, **3 =** kok productie eenvoudige gerechten, **4 =** specialiteiten kok Aziatische keuken, **5 =** souschef/allround kok, **6 =** chefkok

Ja: 323 keukenpersoneelsleden, door 199 bedrijven

Nee: 82 bedrijven

Is deze persoon voltijd (38 uur of meer per week)/deeltijd (minder dan 38 uur per week) bij u in dienst, en heeft deze persoon een NL/EU paspoort of is deze Arbeidsvrij?

Voltijd: 226 personen/duurzame dienstverbanden.

Deeltijd: 97 personen/44 duurzame dienstverbanden (aantal uren per week bij elkaar opgeteld van alle keukenpersoneelsleden die deeltijd werken, gedeeld door 38 uur).

Overig: Behalve de bovengenoemde cijfers, zijn er ongeveer 120 mensen,waarvan de gegevens niet compleet waren. Deze hebben wij daarom niet meegeteld.

[2] De enquête is terug te vinden in de bijlage

7. Conclusies

Collectieve inspanningen Aziatische Horeca

1) Aantal duurzame dienstverbanden
199 werkgevers hebben sinds 1 april 2015 **323** werknemers met een NL/EU paspoort of met de status Arbeidsvrij voor een keukenfunctie in dienst genomen. Dit komt neer op **270** duurzame dienstverbanden.

Volgens het convenant dient de sector in het 2e halfjaar 188 duurzame dienstverbanden aan te gaan, en de sector heeft in deze periode het aantal ruimschoots overschreden met 270 duurzame dienstverbanden.

2) Aantal opleidingstrajecten
- Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK): **23** personen hebben een certificaat behaald.
- Cursus Praktijkbegeleider: **224** personen hebben een certificaat behaald.
- Cursus Nederlands: **240** personen hebben een certificaat behaald.

Volgens het convenant dient de sector in het 2e halfjaar **375** opleidingstrajecten te hebben gerealiseerd, waarvan tenminste **150** trajecten spoor 2. De sector heeft het totaal aan opleidingstrajecten (**487**) ruimschoots overschreden, alleen is het aantal opleidingstrajecten in spoor 2 niet gehaald.

Bijlagen: **Voorbeelden Nieuwsbrieven**

VCHO nieuwsbrieven in Asian News



A20 華僑新天地 中歐會資訊 Chinees Horeca Nieuws

中歐公會是專門爲華人餐飲業服務的雇主組織

中歐公會 chinese horeca

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

亚洲基础厨师培训课程

参加了此课程，大餐馆就符合了协议的要求

我怎样可以符合亚洲餐饮协议的要求?

小餐馆老板要符合劳工协议的要求，请上这二个课程，总费用625欧元！！！

Basisopleiding Aziatische keuken

Door deelneming aan deze cursus voldoet een grote werkgever aan de convenanteis

Hoe voldoe ik aan de eisen van het Convenant Aziatische Horeca?

MING YA BOOKS CO.
CHINESE BOEKHANDEL

BUREAU HTM

您又可以提交工照申请了！

U kunt weer GVVA's indienen!

T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

邀请 地区专题讲座

新的劳工和保障法
劳工检察局
有关亚洲餐馆协议的实施现况

[illegible]

Uitnodiging Regionale Themabijeenkomsten

Wet Werk en Zekerheid
Controles van de Inspectie SZW
Uitvoering convenant Aziatische horeca

VCHO organiseert in mei vier regionale themabijeenkomsten. Graag willen wij u door middel van deze uitnodiging voor de regionale themabijeenkomst uitnodigen. Tijdens deze bijeenkomsten krijgt u informatie over de volgende onderwerpen:

Wet Werk en Zekerheid
De nieuwe Wet Werk en Zekerheid heeft ingrijpende gevolgen voor horecaondernemers. De deskundigen zullen aan u uitleggen wat de wet in de praktijk voor u betekent.
- Hoeveel contracten voor bepaalde tijd kunt u aanbieden?
- Is er geen proeftijd meer voor een contract van 6 maanden?
- Moet u ontslagvergoeding betalen aan werknemers met tijdelijke contracten?

Al deze soortgelijke vragen worden door de aanwezige deskundigen beantwoord.

Controles van de Inspectie SZW
De Inspectie SZW geeft voorlichting over hoe de Inspectie de controles uitvoert en waarop gecontroleerd wordt.

Uitvoering convenant Aziatische horeca
De ambtenaren van het Ministerie van Sociale Zaken en UWV zullen niet alleen aan u voorlichting geven over de stand van zaken betreffende de uitvoering van het convenant, maar staan klaar om alle vragen van u te beantwoorden.

De data en de locaties van de bijeenkomsten zijn als volgt:
1. Maandag 11 mei 2015 van 13.00 tot 15.00 uur
   Adres: Wokrestaurant De Malle Jan, Gageldijk 79 te Maarssen (Utrecht)
   Tel. 030 261 6788
2. Dinsdag 12 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur
   Sligro Zwolle, Boerendanserdijk 45, 8034 AS Zwolle
   Tel. 038 454 3188
3. Maandag 18 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur
   Sligro Eindhoven, Hurksestraat 5, 5652 AH Eindhoven
   Tel. 040 251 3800
4. Dinsdag 19 mei 2015 van 10.30 tot 14.30 uur
   Sligro Den Haag Forepark Linge 2, 2491 BK Den Haag
   Tel. 070 317 7777

Wilt u deelnemen aan een van deze themabijeenkomsten, vul dan zo snel mogelijk bijgevoegde antwoordkaart in. De kosten voor het bijwonen van de bijeenkomst voor VCHO leden is gratis en niet VCHO leden bedraagt € 10,- inclusief lunch. Met het retourneren van de antwoordkaart bent u automatisch ingeschreven voor de betreffende bijeenkomst.

Deze activiteiten worden mede mogelijk gemaakt door:
本活動得到了以下公司的贊助。

小餐馆老板要符合劳工协议的要求，请上这二个课程：总费用625欧元！！！

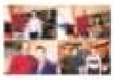
[illegible]



[illegible]

Bureau HTM
Sassenstraat 53
8011 PB ZWOLLE
电话：038 22 74 501
info@bureauhtm.nl
www.bureauhtm.nl

BUR EAU HTM



Antwoordkaart

Regionale themabijeenkomst 地区讲座会报名表

Naam 姓名 .... M/V

Bedrijf 餐馆名 ....

Adres 地址 ....

Postcode/plaats 邮政编码地址 ....

Telefoonnummer 电话 ....

Emailadres 电子邮件地址 ....

Ja, ik kom/wij komen in totaal met ..... perso(o)n(en) naar de themabijeenkomst op. 是，我们共有 人参加：

- ☐ Maandag 11 mei 2015 te Maarssen (Utrecht), 2015年5月11日星期一在 Maarssen (Utrecht)
- ☐ Dinsdag 12 mei 2015 te Zwolle, 2015年5月12日星期二在 Zwolle
- ☐ Maandag 18 mei 2015 te Eindhoven, 2015 年5月18日星期一在 Eindhoven
- ☐ Dinsdag 19 mei 2015 te Den Haag Forepark, 2015年5月19日星期二在 Den Haag

S.V.P. deze antwoordkaart z.s.m. retourneren per mail: info@vcho.nl of per fax: 020-3458201
[illegible] info@vcho.nl，或传真：020-3458201

亚洲基础厨师培训课程

参加了此课程，大餐馆就符合了协议的要求

[illegible]



Basisopleiding Aziatische keuken

Door deelneming aan deze cursus voldoet een grote werkgever aan de convenanteis

U bent een grote werkgever, als u meer dan 3 personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 3) in loondienst heeft.

Volgens het convenant dient een grote werkgever aan de convenanteis te voldoen, door:
- het bieden van vakstrainingen Aziatische keuken aan EU/NL keukenpersoneel en / of;
- het bieden van een stageplaats in de keuken aan een ROC leerling, en / of;
- het aannemen van een werknemer afkomstig uit NL/EU.

Om de grote werkgevers te helpen bij het realiseren van deze verplichtingen, heeft VCHO in samenwerking met Bureau HTM een perfect passende basisopleiding Aziatische keuken ontwikkeld.

Het is een twee maanden durende opleiding, bestaande uit theorie en praktijk. Werkgever en werknemer ontvangen hiervoor lesmateriaal. Tijdens het werken leert de werkgever of ervaren kok aan de hand van het lesmateriaal, op een structurele wijze de werknemer basisvaardigheden van de Aziatische keuken uit te voeren.

Gedurende deze on the job trainingen worden er twee dagen klassikale lessen gegeven waar uw werknemer extra theorielessen krijgt over de Aziatische keuken. Aan het einde van deze twee maanden volgt er een toets (klassikaal). Na een succesvolle uitslag ontvangt de werknemer het certificaat 'Basisopleiding Aziatische keuken'.

De volgende NL/EU-burgers kunt u als ondernemer opgeven voor deze opleiding:
- Een persoon die nog niet bij u werkzaam is.
- Een werknemer die momenteel bij u werkzaam is en hierdoor een hogere functie kan behalen (bijvoorbeeld: een functie van afwasser naar basis kok).
- Een persoon die al ervaring en/of een opleiding heeft, om bij te scholen voor de Aziatische keuken. Het Aziatische Team van UWV kan u ook helpen bij het vinden van deze persoon.

Per bedrijf kunt u, indien nodig, meerdere deelnemers opgeven.

Het lespakket bestaat uit:
- Lesmateriaal t.b.v. 2 maanden on the job trainingen;
- 2 klassikale theorielessen;
- 1 Klassikale eindtoets;
- Certificaat.

Ledenprijs: €600,00 (ex. BTW)
Niet-ledenprijs: €800,00 (ex. BTW)
Doelgroep: Alle Chinese horecaondernemers, vooral grote werkgevers.

Door het behalen van het certificaat 'Basisopleiding Aziatische keuken' door uw werknemer, voldoet u aan spoor 2 van het Convenant Aziatische Horeca.

U kunt uw werknemer aanmelden bij Bureau HTM in Zwolle (info@bureauhtm.nl of 038-227 4501).

中饮公会会员大会:


Bin Yu aan het woord


Dankwoord aan Frank Chan


Frank Chan aan het woord



Algemene Ledenvergadering van VCHO:

Goed bezocht en interessante inhoud

De Algemene Ledenvergadering van VCHO is op maandag 11 mei 2015 in Wokrestaurant De Malleja te Maarssen gehouden. Meer dan 60 leden hebben de ledenvergadering bijgewoond.

Terugblik 2014

Tijdens de vergadering heeft voorzitter, de heer Bin Yu leden gerapporteerd over de werkzaamheden die VCHO in 2014 heeft verricht. Hij noemde als highlights:

- Intensieve overleggen met UWV, SZW en politieke partijen over koksregeling;
- Organiseren demonstratie 1 april;
- Ondertekening convenant 1 oktober;
- 4 kookworkshops "Combi Steamer spaart je personeel";
- 4 voorlichtingsbijeenkomsten;
- Meer dan 6000 telefoon en e-mailcontacten met leden;
- Voorlichting allergenen wetgeving;
- Cursus praktijkbegeleider in samenwerking met Bureau HTM;
- Kookdemonstraties ROC Amsterdam en Amersfoort;
- Studiereis Taiwan en China.

Bestuursverkiezing

Volgens het rooster van aftreden, is de heer Frank Chan aftredend en hij stelt zich niet herkiesbaar wegens zijn functie in de commissie convenant. Voorzitter Yu prijst grote bijdragen die Frank Chan heeft geleverd aan VCHO. Vanuit de leden, nog iemand zelfs uit waardering dat "Frank niet weg mag". De kennis en ervaring die Frank Chan heeft, zal echter niet verloren gaan. Hij blijft de belangen van de Aziatische horeca behartigen door zijn zetel in de commissie convenant en verder wordt Frank Chan door het bestuur genoemd tot lid van het adviesraad van VCHO.

In zijn speech refereerde Frank Chan dat hij 3 jaar geleden met de overige bestuurders heeft besloten om een uitdaging aan te gaan door het oprichten van VCHO. Nu 3 jaar later, kijkt hij tevreden terug over de ingeslagen weg: VCHO is uitgegroeid tot de grootste werkgeversorganisatie binnen de Aziatische horeca. VCHO behartigt de Aziatische horeca optimaal door de grote betrokkenheid met de ondernemers en de deskundigheid van haar bestuurders en personeel. VCHO komt nu in een nieuwe fase terecht, namelijk een volwassen organisatie. Frank Chan zei dat hij hierdoor met een gerust hart het bestuur kan verlaten.

Alex Chang, een zeer ervaren bestuurlid is dit jaar aftredend en herkiesbaar. Met hem als projectleider bij de onderhandeling met SZW heeft de branche een zeer deskundige en bekwame vertegenwoordiging. Alex Chang is door het bestuur herbenoemd tot bestuurslid en met applaus door de vergadering goedgekeurd.


Het bestuur van VCHO




Volle zaal


Bestuurders v.l.n.r: Keji Guo, Alex Chang en Chaoyang Zhu

Activiteitenplan 2015

Tijdens de vergadering heeft directeur, mevrouw Liping Lin het concept activiteitenplan van 2015 uitgelegd. In 2015 staat voor VCHO centraal: het verder aanpakken van het personeelstekort én het realiseren van rendementsverbetering door innovatie en vernieuwing. Het uitgebreide activiteitenplan 2015 kunt u lezen op de site van VCHO.

Jaarrekening 2014 en conceptbegroting 2015

Penningmeester, de heer Chaoyang Zhu heeft het financieel verslag van VCHO 2014 en de begroting van 2015 toegelicht. Onder applaus heeft de vergadering beide documenten goedgekeurd.

Reacties uit het publiek

Aan het einde van de presentatie heeft het bestuur samen met de leden gediscussieerd over de actuele onderwerpen zoals de eisen van het convenant en de waardedaling van Chinese restaurants in Nederland.

Het uitgebreide verslag van de ledenvergadering kunt u lezen op de site van VCHO.

2015年亚洲餐饮协议规定的培训课程

附注：联系电话 020-3458202

Trainingen/cursussen Aziatische horeca 2015

Naam	Basisopleiding Aziatische keuken
Doelgroep	Kleine en grote werkgever
Prijs	Leden: € 600,- / Niet-leden: € 800,-
Contactgegevens	Mail: info@bureauhtm.nl
	Tel: 036-337 4501
	Web: www.bureauhtm.nl
Organisator	Bureau HTM & VCHO
Opmerkingen	U voldoet aan de eisen van het convenant als uw werknemer het certificaat "Basisopleiding Aziatische keuken" haalt.
Naam	Praktijkbegeleider
Doelgroep	Kleine werkgever
Prijs	Leden: € 325,- / Niet-leden: € 425,-
Contactgegevens	Mail: info@bureauhtm.nl
	Tel: 036-337 4501
	Web: www.bureauhtm.nl
Organisator	Bureau HTM & VCHO
Opmerkingen	U voldoet aan de voorwaarden van het convenant als u de combinatie van cursus Praktijkbegeleider én cursus Nederlands haalt. Deze twee cursussen mogen overigens ook door iemand van uw keukenpersoneel gedaan worden.
Naam	Cursus Nederlands
Doelgroep	Kleine werkgever
Prijs	Leden: € 300,- / Niet-leden: € 450,-
Contactgegevens	Mail: info@vcho.nl
	Tel: 020 – 3458202
	Web: www.vcho.nl
Organisator	Mingya bookstore & VCHO
Opmerkingen	U voldoet aan de voorwaarden van het convenant als u de combinatie van cursus Praktijkbegeleider én cursus Nederlands haalt. Deze twee cursussen mogen overigens ook door iemand van uw keukenpersoneel gedaan worden.

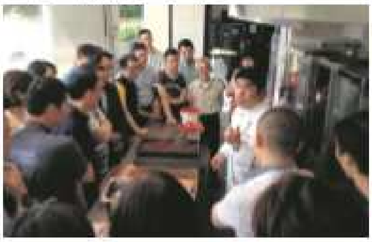
中饮公会经济优惠

现在成为我们的会员，您可以马上得到会员经济利益！

[illegible]

邀请：节省人工的现代烹饪方法现场展示

[illegible]



Uitnodiging: Demonstratie Moderne Kooktechnieken

Om de Chinese horecaondernemers te helpen bij het tekort aan keukenpersoneel en ook om de werkefficiëntie van de Chinese keuken te verhogen, organiseert VCHO in samenwerking met Rational een demonstratie Moderne Kooktechnieken. U kunt dan met uw eigen ogen zien hoe door het gebruik van moderne keukenapparatuur de efficiëntie in de Chinese keuken kan verhoogd worden.

Tijd: Maandag 29 juni 2015, tussen 11.00 - 14.00 uur, inclusief lunch
Adres: Restaurant Gouden Huis, Palmgolfstraat 1, 1327 CA Almere
Kosten: Gratis

Om u aan te melden kunt u bellen naar 020-3458202, of mailen naar info@vcho.nl, of het aanmeldingsformulier invullen en faxen naar 020-3458201.

四个专题讲座，讨论了很多问题

[illegible]







Aanmeldingsformulier kookdemonstratie Moderne Kooktechnieken
现代烹饪展示报名表

Naam 姓名 ....

Bedrijf 餐馆名 ....

Adres 地址 ....

Postcode/plaats 邮编和城市 ....

Telefoonnummer 电话 ....

Emailadres 电子邮箱地址 ....

Ja, ik kom/wij komen in totaal met __ perso(o)n(en) naar de kookdemonstratie

是，我们总共人数： ....

S.V.P. deze antwoordkaart z.s.m. retourneren
per mail: info@vcho.nl of per fax: 020-3458201
[illegible] info@vcho.nl，或传真：020-3458201

4 Themabijeenkomsten met veel besproken onderwerpen

Tussen 11 en 19 mei 2015 heeft VCHO vier regionale themabijeenkomsten georganiseerd in Maarssen, Zwolle, Eindhoven en Den Haag. In totaal hebben meer dan 200 ondernemers deelgenomen aan de bijeenkomsten.



Wet Werk en Zekerheid
De heer Jad Boutens van Countus en mevrouw Karin Looij van AK Saldo hebben toelichting gegeven over de wijzigingen in de Wet Werk en Zekerheid. De belangrijkste veranderingen voor Chinese horecaondernemers als gevolg van deze wet zijn o.a.:

1. Proeftijd: vanaf 1 januari 2015 is het niet meer mogelijk om een proeftijd af te spreken in een arbeidsovereenkomst van 6 maanden of korter. Er geldt een maximale proeftijd van 1 maand voor contracten van langer dan 6 maanden maar korter dan 2 jaar. Er geldt een maximale proeftijd van 2 maanden voor een contract van 2 jaar of onbepaalde tijd.
2. Aanzeggen: vanaf 1 januari 2015 moet een werkgever uiterlijk één maand voor de einddatum van het arbeidscontract schriftelijk aan de werknemer laten weten of deze wordt verlengd of niet. Deze aanzegplicht geldt alleen voor tijdelijke contracten van 6 maanden of langer. Contracten korter dan 6 maanden hoeven niet te worden aangezegd.
3. Loondoorbetalingsplicht: vanaf 1 januari 2015 geldt de hoofdregel dat wanneer er geen arbeid wordt verricht, loon wel uitbetaald dient te worden, als de oorzaak hiervan bij de werkgever ligt. In oproepcontracten is het mogelijk om de eerste zes maanden deze loondoorbetalingsplicht uit te sluiten indien er geen arbeid is verricht.
4. Ketenregeling: U mag nu 3 keer een arbeidsovereenkomst voor bepaalde tijd in 3 jaar tijd aan een medewerker aanbieden. Vanaf 1 juli 2015 mag u nog maar 3 contracten in maximaal 2 jaar geven. De werknemer moet dan ook minimaal 6 maanden uit dienst zijn geweest, voordat u opnieuw een arbeidsovereenkomst voor bepaalde tijd kunt aanbieden.

Voor meer informatie hierover kunt u contact opnemen met Countus (053-4353208), of AK Saldo (020-3458777).

Controles van de Inspectie SZW
De heren John Tijsen, André de Raad en Sander van Loon van de Inspectie SZW gaven voorlichting over hoe de Inspectie de controles uitvoert en waarop gecontroleerd wordt.
De inspecteurs legden uit dat de controles in de horeca zich o.a. richten op:
- Wet arbeid vreemdelingen: Werken de aanwezige werknemers legaal? Wordt voldaan aan de voorwaarden van de vergunning? Doet de werknemer wel het werk waar de vergunning voor is verstrekt?
- Wet minimumloon en vakantietoeslag: Krijgen de werknemers wel het salaris waar zij volgens de wet recht op hebben?
- Arbeidstijdenwet: Houden de werkgevers zich aan de werk- en rusttijden van de werknemers? Voert de werkgever een deugdelijke arbeids- en rusttijdenregistratie?
- Wet Arbeid Vreemdelingen (Wav): Het is een werkgever verboden een vreemdeling in Nederland arbeid te laten verrichten zonder tewerkstellingsvergunning. Deze wetgeving heeft tot doel het voorkomen van verdringing op de Nederlandse arbeidsmarkt, concurrentievervalsing en arbeidsgerelateerde uitbuiting.

Vervolgens meldden de inspecteurs dat er twee verschillende controles zijn die door Inspectie SZW worden uitgevoerd, namelijk: administratieve controle en werkplekcontrole. Voor beide controles hoeft er geen vooraankondiging vooraf gedaan worden. Wel dienen de inspecteurs zich te legitimeren als toezichthouder en moeten zij de reden van hun komst mededelen.

De ondernemers begrepen de bedoeling van de controles, maar waren over een aantal punten flink verontwaardigd. Als een fritureuse bijvoorbeeld iets aan het doen is wat niet als zodanig in de functieomschrijving wordt genoemd (zoals het wassen van de door hem gebruikte pannen), krijgen de ondernemers een enorme boete van € 10.000,-. De ondernemers vinden dat Inspectie SZW hiermee onrechtvaardig te werk gaat. Bovendien worden de ondernemers 2 keer aangepakt door de hoge boete en daarnaast het ontnemen van de rechten om GVVA aanvraag in te dienen. Men vraagt inspecteurs om dit signaal door te geven. SZW heeft aangegeven dit te zullen doen.

Uitvoering convenant Aziatische horeca
De heer André Vreugdenhil en mevrouw Babette Kornet van het Project Team Aziatische Horeca van UWV gaven toelichting over hoe het Aziatisch Project Team ondernemers kan helpen. Het projectteam kan niet alleen vacatures registreren en bemiddelen, maar ook informatie bieden met betrekking tot aanvraag van GVVA procedures en werkgeversverplichtingen. Het takenpakket van het projectteam is namelijk sinds het convenant Aziatische horeca verruimd. Voor meer informatie kunnen de ondernemers mailen naar aziatischehoreca@uwv.nl.

Sligro: nog betere voordelen voor VCHO leden
De heer Chris Waalder van Sligro en de heer Erwin van den Oever van Schmidt Vis, een onderdeel van Sligro, vertelden dat Sligro nog betere voordelen en service aan de Chinese horecaondernemers kan leveren door een goede samenwerking met VCHO. Door deze succesvolle samenwerking heeft Sligro nu het assortiment speciaal voor Aziatische restaurants fors uitgebreid en de prijzen aangepast. Voor VCHO leden kan Sligro accountmanager ook offertes op maat maken.
Als gastheer bood Sligro bij alledrie de vestigingen de ondernemers een lekkere lunch en Schmidt Vis verzorgde natuurlijk verse vis.

中饮公会是专门为华人餐饮业服务的雇主组织

经济优惠 免费咨询 法律援助 维护利益

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES

MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

现代烹饪方法现场展示：获得很多



如果您为厨师申请协议第二年的延期，请不要用现在的申请表格！



以前工作的日期也可以沿用？

有关符合劳工协议要求常见的问题



很难在中国找到好厨师？中饮公会可以帮您！

现在成为我们的会员，您可以马上得到会员经济利益！

要申请工照延期？请问您已经符合培训的要求了吗？

2015年亚洲餐饮协议规定的培训课程

名称	对象	价格	联系方式	组织者	说明
基础亚洲厨房培训 Basisopleiding Aziatische keuken	大小餐馆	会员: € 600,- 非会员: € 800,-	Mail: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUREAU HTM	如果您的员工在培训后得到文凭，您就符合了亚洲协议对大餐馆业规的要求
厨房培训师 Praktijkbegeleider	小餐馆	会员: € 325,- 非会员: € 425	Mail: info@bureauhtm.nl Tel: 038-337 4501 Web: www.bureauhtm.nl	BUREAU HTM	如果您参加了此培训和荷兰语的课程，那么你就符合了亚洲餐饮协议对小餐馆业规的要求。您也可以让您的一位厨房员工上此二门课程。如果您的荷兰语已经很好的话。
荷兰语课程 Cursus Nederlands	小餐馆	会员: € 300,- 非会员: € 450,-	Mail: info@vcho.nl Tel: 020－3458202 Web: www.vcho.nl		如果您参加了此培训和厨房培训师的课程，那么你就符合了亚洲餐饮协议对小餐馆业规的要求。您也可以让您的一位厨房员工上此二门课程。如果您的荷兰语已经很好的话。

附注：小餐馆：4级以上的厨师不超过2名 ｜ 大餐馆：4级以上的厨师超过2名 ｜ 如有问题，请电话020-3458202

微信相关资料

关注我们中饮公会的方法如下：

- 方法一：通过搜一搜公众号搜索"中饮公会"
- 方法二：通过搜一搜的微信号搜"chinesehoreca"
- 方法三：通过"扫一扫"扫描二维码

T: 020-3458202 F: 020-3458201 M: info@vcho.nl W: www.vcho.nl

请使用新的GVVA申请表格

[illegible]

现在成为我们的会员，您可以马上得到会员经济利益！

[illegible]

Bureau deWit

[illegible]

复制税：支付还是反对？

[illegible]

2015年亚洲餐饮协议规定的培训课程

名称	对象	价格	联系方式	组织者	说明
亚洲厨师厨房培训 Basisopleiding Aziatische keuken	大小餐馆	会员: € 600,- 非会员: € 800,-	Mail: [illegible] Tel: 033-337 4501 Web: [illegible]		[illegible]
厨房培训师 Praktijkbegeleider	小餐馆	会员: € 325,- 非会员: € 425	Mail: [illegible] Tel: 033-337 4501 Web: [illegible]		[illegible]
荷兰语课程 Cursus Nederlands	小餐馆	会员: € 300,- 非会员: € 450,-	Mail: info@vcho.nl Tel: 020 – 3458202 Web: www.vcho.nl		[illegible]

[illegible]

微信相关资料

[illegible]





中餐公會是專門為華人餐飲業服務的雇主組織

VERENIGING CHINESE HORECA ONDERNEMERS

MEER VOORDELEN GRATIS ADVIES
MEER BELANGENBEHARTIGING MINDER KOSTEN

寿司商讨会







改进厨房卫生的项目

Bureau de Wit

Bureau de Wit卫生培训报名表

Bedrijfsnaam:
Adres:
Naam opdrachtgever:
Contactpersoon: Functie:
Telefoon: Email:

Lidnummer VCHO:

食品安全培训项目	VCHO 价格	选择
[illegible]	[illegible]	是 / 否
[illegible]	[illegible]	是 / 否
[illegible]	[illegible]	是 / 否

Ondergetekende verleent hierbij [illegible] WEL / NIET * machtiging aan Bureau de Wit om 8 kalenderdagen na de factuurdatum het factuurbedrag van zijn / haar bankrekening af te schrijven. Indien er geen machtiging tot automatische incasso verleend wordt, zal er € 5,00 bovenop de bovengenoemde bedragen berekend worden.

Voor akkoord Opdrachtgever | Voor akkoord Bureau de Wit
Naam: | Naam: Roy Mohaboe
Datum: | Datum:
Handtekening | Handtekening

Bovengenoemde bedragen zijn excl. B.T.W. 21% en zijn geldig tot 1 maand na de offertedatum. Na verstrijken van deze termijn behouden wij ons het recht een prijsverhoging door te voeren. Het contract heeft een looptijd van 1 jaar en zal vervolgens stilzwijgend worden verlengd. Indien akkoord met de inhoud van de specificatie gelieve deze te tekenen en terug te faxen, fax: [illegible] of versturen naar: Bureau de Wit BV, [illegible] Almere. Op deze offerte zijn onze algemene leveringsvoorwaarden van toepassing. Deze zijn te vinden op www.bureaudewit.nl , onder Downloads, Algemeen.

符合亚洲餐饮业协议的培训课程

Praktijkbegeleider

De Beroepsopleiding Aziatisch Koken (BAK)



微信相关资料

Voorbeelden nieuwsberichten op de webiste van VCHO

April



Meest gestelde vragen | Convenant

In deze editie beantwoorden wij de vragen over het convenant die we de laatste tijd veel gehoord hebben.

Ben ik een grote of een kleine werkgever?

- U bent een kleine werkgever, als u maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft. De werkgever zelf telt dus niet mee.
- U bent een grote werkgever, als u meer dan twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4) in loondienst heeft.

Aan welke voorwaarde moet ik voldoen?

Wanneer u als kleine werkgever wilt voldoen aan het Convenant Aziatische Horeca, mag u kiezen uit alle onderstaande opties. Als u onder de categorie grote werkgever valt, heeft u keuze uit optie 2,3 en/of 4.

Keuze 1:

Het volgen van een cursus tot praktijkbegeleider én een cursus Nederlandse taal. Let op: dit is een combinatie! Als u maar één van deze cursussen volgt, voldoet u nog steeds niet aan de voorwaarden van het convenant. Pas als u voor beide cursussen een diploma haalt, voldoet u aan de eisen.

VCHO werkt samen met Bureau HTM voor de cursus praktijkbegeleider. U kunt hiervoor zich aanmelden bij Bureau HTM (http://bureauhtm.nl/vcho-praktijkbegeleider/). Voor leden kost dit € 325,-, voor niet-leden € 425,-.

Voor de cursus Nederlands werkt VCHO samen met Ming Ya Books Co. U kunt zich op de VCHO website (www.vcho.nl) hiervoor aanmelden. U ontvangt vervolgens lesmateriaal en kunt online de taaltoets maken. Als u deze toets haalt, ontvangt u een sectordiploma. Voor leden kost dit € 300,- en voor niet-leden € 450,-.

Deze twee cursussen mogen overigens ook door iemand van uw keukenpersoneel gedaan worden.

Keuze 2:

De tweede keuze is het opleiden van een basiskok Aziatische keuken. Deze cursus kan doorlopen worden door eigen personeel, zolang zij afkomstig zijn uit Nederland en/of EU. U mag hier ook een nieuwe werknemer voor aannemen. Nadat de werknemer een diploma heeft behaald, voldoet u aan de voorwaarden van het convenant.

Bureau HTM biedt deze twee maanden durende opleiding aan, die bestaat uit theorie en praktijk (http://bureauhtm.nl/basisopleiding-aziatische-keuken/).

De prijs voor leden is € 600,-. Voor niet-leden is deze € 800,-.

Keuze 3:

De derde keuze is een stageplaats realiseren in de keuken voor een ROC leerling. Hiervoor moet u beschikken over een leermeesterdiploma. Maar let op: het behalen van een leermeesterdiploma telt niet mee; alleen als je een stageplaats hebt aangeboden aan een ROC leerling, telt het pas mee.

Keuze 4:

De vierde keuze is het aannemen van keukenpersoneel afkomstig uit Nederland en/of EU voor minimaal één jaar. Dit kan voor alle functies van de keuken zijn, dus van afwasser tot chefkok.

Wanneer kan ik beginnen met mijn verplichting?

Zodra u een TWV heeft gekregen, kunt u beginnen met uw verplichting. UWV zal bij de beoordeling van uw verlengingsaanvraag uw verplichting toetsen.

Waar kan ik het formulier voor een GVVA aanvraag downloaden?

Voor GVVA aanvragen zijn er twee formulieren beschikbaar. Een voor het aanvragen van een nieuwe kok en een voor het verlengen van het GVVA van uw huidige TWV kok. Beide formulieren kunt u downloaden op onze website www.vcho.nl.

Is er sprake van een verlengingsaanvraag? Dan dient u het formulier "Aanvraag verlenging verblijfsvergunning voor het verblijfsdoel 'arbeid in loondienst'" (convenant Aziatische horeca 2014, GVVA referent 370) te gebruiken.

Voor een nieuwe kok uit Azië dient u het formulier "Aanvraag voor het verblijfsdoel voor het verblijfsdoel 'arbeid in loondienst" (convenant Aziatische horeca 2014, GVVA referent 370) te gebruiken.

Ik ken een TWV kok die vroeger bij een ander restaurant heeft gewerkt. Nu is zijn TWV verlopen en dat restaurant wil die kok niet meer terug. Kan ik voor deze kok verlenging aanvragen?

Ja. U kunt voor deze kok een verlenging aanvragen. Het wisselen van werkgever maakt geen verschil qua aanvraagprocedure.

Mijn kok is terug naar China. Kan ik voor hem nog een verlenging aanvragen?

Ja en nee. U kunt voor hem namelijk een nieuw GVVA aanvragen. U dient hiervoor een nieuw aanvraagformulier te gebruiken. Indien zijn TWV niet langer dan 2 jaar is verlopen, is de procedure een stuk eenvoudiger. Hij hoeft zijn kokdiploma bijvoorbeeld niet meer te laten zien. Wel moet hij bij het Nederlandse consulaat zijn MVV gaan ophalen, als de aanvraag goedgekeurd is.

Wat is de leeftijdgrens van een TWV kok?

Het minimumleeftijd is 18 en er is geen maximumleeftijdgrens. Let wel op: als u een kok uit China laat komen die de leeftijd van 60 al gepasseerd is, doet dit argwaan rijzen.

Mijn TWV kok had de functie frituurkok, maar in het nieuwe convenant bestaat deze functie niet meer. Hoe moet ik zijn functie invullen en wat is het juiste salaris?

De naam frituurkok bestaat in het nieuwe convenant niet meer. Het is nu dus specialiteitenkok Aziatische keuken of kok Chinese keuken, Thaise keuken of Japanse keuken geworden. De diploma-eis van deze functie voor een kok uit China is basiskokdiploma niveau 4 voor koks van 23 jaar en ouder of basiskokdiploma niveau 5 voor koks jonger dan 23 jaar. Het salaris van de specialiteitenkoks is volgens cao functiegroep 5: bruto maandsalaris € 1.771,15 (2015).

Let op: U dient een Addendum te gebruiken, indien het loon in de bestaande arbeidsovereenkomst anders is dan € 1.771,15 per maand.

Wat zijn de salaris van de souschef en chefkok?

Volgens CAO dient een souschef een bruto maandsalaris € 1.974,23 (functiegroep 6) te krijgen en een chefkok een bruto maandsalaris van € 2.184,71 (functiegroep 7).

Ik ken een Chinese kok uit Italië. Mag die zonder TWV in Nederland komen werken?

Of die Chinese kok uit Italië een werkvergunning nodig heeft, hangt af van zijn verblijfsstatus.

Indien deze Chinese kok de EU nationaliteit heeft, in dit geval de Italiaanse nationaliteit, kan deze kok zonder werkvergunning in Nederland werken.

Indien deze Chinese kok een EU langdurig ingezetenen (type V) status heeft, hoeft u maar 1 jaar werkvergunning voor hem aan te vragen. Na een jaar kan deze kok zonder werkvergunning in Nederland voor onbepaalde tijd werken. Hij krijgt dus na 1 jaar arbeidsvrije status

Indien deze Chinese kok alleen een verblijfsvergunning heeft voor bepaalde tijd in Italië, is de aanvraagprocedure hetzelfde als een kok uit China. Deze kok is in wezen immers nog een Chinese burger met een Chinees paspoort.

Vanaf welke functieniveaus mogen koks uit China komen?

De werkgever kan een GVVA aanvragen voor het tewerkstellen van een kok op de functieniveaus 4 t/m 6 (specialiteitenkok, souschef / allround kok of chefkok). Voor de functies op niveaus 1 t/m 3 als bedoeld in het convenant (keukenhulp, basiskok of kok eenvoudige gerechten) wordt geacht om Nederlandse en EU werknemers door omscholing in dienst te nemen.

Moeten alle convenantaanvragen via het Voorportaal?

Ja. U dient het ingevulde aanvraagformulier naar het Voorportaal te sturen. Het adres van het Voorportaal is: AK Voorportaal, Postbus 8035, 1180 LA Amstelveen.

Bij vragen kunt u het Voorportaal per mail bereiken: akvoorportaal@gmail.com, of per telefoon:

06-50801423 / 06-50801438 (bereikbaar tussen 9.00 uur en 17.00 uur).

Het Voorportaal is op verzoek van UWV/IND ingericht. Doel is het GVVA aanvraagproces te reguleren en efficiënter te maken, zodat door het UWV en de IND meer aanvragen kunnen worden verwerkt. De verantwoordelijkheid voor de beoordeling van het dossier berust echter bij de IND/UWV. Het legesgeld van Voorportaal bedraagt € 260,- (excl. BTW) per aanvraag.

Wat is het verschil tussen het Voorportaal en een bedrijf dat mijn aanvraag regelt?

Het Voorportaal controleert de compleetheid van elke aanvraag en draagt zorg voor de conformiteit van de aanvraag met het Convenant. Het Voorportaal controleert dus alleen op de compleetheid, niet op de juistheid. Het bedrijf dat aanvraag voor u regelt zorgt dat alle vragen juist en correct zijn ingevuld.

Juli



Veel gestelde vragen voorwaarden convenant

De laatste tijd krijgen we vaak vragen van leden over enkele voorwaarden van het convenant. De meest gestelde vragen hebben we in dit artikel toegelicht.

Als ik een kok aanneem die arbeidsvrij is, voldoe ik dan aan de eisen van het convenant?

Ja. Volgens het convenant is één van de keuzes het aannemen van een niet-vergunningplichtige werknemer. Omdat de nieuw aan te nemen kok arbeidsvrij is, heeft hij geen vergunning nodig en voldoet u hiermee dus aan de eisen van het convenant. Let wel op: de kok moet een fulltime contract (38 uur) krijgen van minimaal één jaar voor een functie zoals opgenomen in bijlage 2 van het convenant.

Kan mijn arbeidsvrije kok ook deelnemen aan de basisopleiding Aziatische Keuken?

In principe mag een arbeidsvrije kok deelnemen aan deze opleiding, omdat het ook hier gaat om een niet-vergunningplichtige werknemer. Wanneer uw kok echter afkomstig is uit China, mag hij niet deelnemen aan de basisopleiding. De werknemer is namelijk al Aziatische kok en heeft als zodanig gewerkt (bijvoorbeeld met een TWV). Daarom is het aanbieden van deze opleiding niet passend voor deze kok en voldoet de werkgever om die reden niet aan het convenant.

Als de cursist zijn diploma heeft gehaald, maar bij aanvraag van het GVVA niet meer bij mij werkzaam is, heb ik dan voldaan aan de eisen van het convenant?

Ja, het uiteindelijke doel is dat werkgever niet-vergunningplichtig personeel, dat te werk wordt gesteld in de Aziatische keuken, opleidt en dat er een diploma behaald wordt. Het is natuurlijk wel wenselijk dat de kok na afloop van zijn opleiding ook bij u blijft werken, maar in principe is dit niet verplicht.

Als ik iemand in dienst neem, maar deze is bij aanvraag van het GVVA niet meer bij mij werkzaam, heb ik dan voldaan aan de eisen van het convenant?

Nee, op het moment van aanvraag moet de kok nog steeds bij u in dienst zijn. Als de kok weggaat, nog voordat u een aanvraag heeft kunnen doen, zult u een nieuwe kok moeten vinden, voordat u voldoet aan de voorwaarde van een verlengingsaanvraag. Ook hier is het van belang dat uw kok een fulltime contract (38 uur) krijgt van minimaal één jaar.

SEPTEMBER 26

Spoedcursussen Basisopleiding Aziatische Keuken

Zoals u wellicht al via de media heeft vernomen, is minister Asscher van Sociale Zaken niet tevreden met de scholingsinspanning van de Chinese horeca, omdat afgelopen maanden te weinig ondernemers mensen hebben gestuurd naar de basiskok opleiding. Asscher dreigt het convenant te stoppen als er niet snel verbetering komt.

Hoewel VCHO de reactie van Asscher buitenproportioneel vindt, moet het aantal cursisten van opleiding basiskok **snel** omhoog. Want volgens het convenant dienen er voor 1 oktober 2015 tenminste 250 cursisten deel te hebben genomen aan de opleiding basiskok. Het gerealiseerde aantal deelnemers bedraagt echter tot heden niet meer dan 40. Als wij geen actie gaan ondernemen, loopt het voorbestaan van het convenant in gevaar.

Daarom heeft VCHO Bureau HTM gevraagd om drie spoedcursus Basisopleiding Aziatische Keuken (BAK) te organiseren. In plaats van de twee maanden die de cursus normaal gesproken duurt, kunt u nu een spoedcursus volgen van maar drie weken! Hiermee voldoet u ook aan de eisen van het convenant.

VCHO ledenprijs: € 600,-

Niet-ledenprijs: € 800,-

Doelgroep: medewerkers bij grotere Aziatische horecabedrijven
Geplande startdata:

19 oktober: les 1	9 november: masterclass en examen
2 november: les 1	23 november: masterclass en examen
16 november: les 1	7 december: masterclass en examen

Meld u dus snel aan op www.bureauhtm.nl !

Voor extra informatie kunt u altijd contact opnemen met Bureau HTM op 038 – 337 45 01 of via info@bureauhtm.nl

SEPTEMBER 26

基础厨师培训速成班

您可能已经通过媒体了解到荷兰劳工就业部部长Asscher就中国餐饮业在过去的数月里没有让员工参加基础厨师的培训提出了批评，Asscher甚至威胁，如果中餐馆不在短期内改进，他会考虑终止协议。

虽然中饮公会认为部长的反应过度，但是，我们中餐馆必须在这方面要有改进。按照协议要求，在2015年10月1日之前，至少有250名员工已经参加了基础厨师的培训。而到目前为止，实际参加者的数目不超过40。如果我们不采取行动，协议的生存就会出现危险。

为此，中饮公会与Bureau HTM协商，在近期内开设3个亚洲基础厨师培训速成班。参加的成员可以在3周内完成课程，得到文凭，从而达到协议的要求。

培训对象：亚洲餐厅的工作人员或候选人

课程价格: 中饮公会会员价格为 600欧，非会员价格为 800欧。

课程日期：

10月19日：课程一	11月9日：大师班和考试
11月2日：课程一	11月23日：大师班和考试
11月16日：课程一	12月7日：大师班和考试

如果您想参加上面其中的一个速成班，请通过www.bureauhtm.nl报名!

有问题，请联系Bureau HTM 电话：038 – 337 45 01。

SEPTEMBER
9

Veilig Sushi bereiden



Naar aanleiding van het onderzoek van de Consumentenbond naar sushi, is het veilig bereiden van sushi een actueel onderwerp. Omdat steeds meer Aziatische restaurants sushi bereiden, hebben wij Bureau de Wit gevraagd om een korte instructie te geven voor het veilig bereiden van sushi. Hieronder leest u de belangrijkste voorwaarden en spelregels.

Inkoop / ontvangst

Koop voor de bereiding van sushi de juiste kwaliteit vis (sushikwaliteit) bij een betrouwbare leverancier (groothandel of leverancier met EG erkenning).

Accepteer de vis bij levering alleen wanneer de temperatuur 7 °C of kouder is (bij voorkeur 0 – 2 °C).

Opslag

Sla de vis en overige verse grondstoffen op bij maximaal 7 °C en bij voorkeur 0-4°C. Gebruik vis voor de bereiding van sushi alleen op de dag dat deze is gekocht of ontvangen.

Bereiding sushirijst

Zorg voor een vast recept voor de marinade. Een goede marinade heeft een zuurgraad van pH 2 tot 2,2.

Zuur de rijst na het koken en kort afkoelen direct aan met de marinade. Goed mengen!

SEPTEMBER
9

安全制作寿司



继消费者协会对寿司的检查结果公布后，寿司的安全制作成了大家的关注点。由于越来越多的亚洲餐厅制作寿司，我们邀请卫生指导公司Bureau de Wit为我们简短讲解安全制作寿司的有关要点。

如有您有问题，请与我们联系，电话：036 7420 -536，电子邮件：info@bureaudewit.nl，www.bureaudewit.nl。 中饮公会的会员有10%的优惠。

采购/收货

从有信誉的供应商那里购买做寿司的鱼，如有EG认证的批发商或零售商。
只接受温度在7℃或以下的鱼（最好为0-2℃）。

存储

鱼和其他新鲜食品原料的保存温度最高7℃，最好在0-4°C。做寿司要用当天买来的或送来的鱼。

备制寿司饭

用固定的配方腌制寿司饭。腌制后的寿司饭pH值最好为2~2.2的酸度。

在煮好寿司饭后，马上降温，之后直接拌料。请拌均匀！

请测量每批寿司饭的酸度，并记录下来。寿司饭的酸度必须不超过pH4.6，这样就会防止微生物的生长。这是制作寿司非常关键的一个卫生步骤！

Meet de zuurgraad van iedere batch sushirijst en leg deze vast. De zuurgraad van de sushirijst moet pH 4,6 of lager zijn. Dit voorkomt dat micro-organismen uit kunnen groeien. Dit is een zeer cruciale processtap binnen de sushibereiding!
De zuurgraad meet u met een pH meter of pH strips (verkrijgbaar via Bureau de Wit).

您可用pH计或pH条测定酸度。

存放

做好的寿司饭可在室温下存放最多6个小时，以用来制作新鲜的寿司。做好的寿司，在室温下可存放最多2个小时。

Bewaren

Sushirijst mag bij kamertemperatuur maximaal 6 uren na bereiden gebruikt worden voor verse sushi. U mag na deze 6 uren de sushi nog maximaal 2 uren ongekoeld presenteren.

Zorg er voor dat het voor een ieder duidelijk is wanneer de ongekoelde bewaartijd is ingegaan (sticker met starttijd aanbrengen).

Sushirijst mag na snel terugkoelen (binnen 5 uren naar 7 °C of kouder) maximaal 2 dagen worden bewaard in de koeling bij maximaal 7°C.

Aandachtspunten sushibereiding

- de handen moeten grondig wassen (voor en tijdens bereiden)
- latex handschoenen regelmatig vervangen (indien gebruikt)
- de gebruikte apparatuur en materialen moeten grondig en volgens voorschrift schoongemaakt zijn voor gebruik
- Gebruik schone sushi rolmatjes. Sushi rolmatjes kunt u na gebruik in de vaatwasser reinigen.
- de ruimte en werkoppervlakken moeten grondig schoongemaakt zijn voor gebruik
- Werk altijd met zeer verse ingrediënten

请确保每个人都知道未冷藏保质期的开始时间，如使用贴纸，上面写上开始时间。

寿司饭在快速冷却后（在5小时内更冷至7℃以下），在7℃以下的风房里，最多可冷藏两天。

其它注意事项

- 在烹调过程中，勤洗手，洗好手。
- 乳胶手套应定期更换。
- 所有的设备和材料，都必须是按照要求清洁的。
- 使用干净的寿司竹卷。寿司竹卷可以放在洗碟机里清洗。
- 制作寿司的空间和工作台面，必须是干净的。
- 始终使用很新鲜的食料。

Voor vragen en/of ondersteuning kunt u contact opnemen met bureau de Wit, tel. 036 -536 7420, mail: info@bureaudewit.nl, www.bureaudewit.nl. VCHO leden krijgen 10% korting op de diensten Bureau de Wit.

AUGUSTUS
25

Respons op het sushi onderzoek van de Consumentenbond



Op 28 juli jl. heeft VCHO u via deze digitale nieuwsbrief op de hoogte gehouden van het feit dat de Consumentenbond een onderzoek heeft laten uitvoeren naar sushi in een twintigtal all-you-can-eat restaurants en de resultaten ervan rond 25 augustus openbaar zal maken.

Gisteren is de publiciteit losgebarsten over de sushi van all-you-can-eat restaurants. Deze publicaties kunnen negatieve invloed hebben op sushi restaurants. Daarom adviseert VCHO niet alleen de 20 restaurants die op de lijst van de Consumentenbond staan actie te ondernemen, maar ook de sushi restaurants die niet op de lijst staan. Voorkomen is beter dan genezen. Wat zijn de acties?

Extern

VCHO raadt u aan naar buiten toe te benadrukken dat uit dit onderzoek ook is gebleken dat er weinig ziekteverwekkers zijn gevonden, wat betekent dat het veilig is om de sushi te eten. Wij hechten veel belang aan voedselveiligheid en -kwaliteit. Vooral met het oog op de toenemende populariteit van sushi is het belangrijk om hier veel aandacht aan te besteden en acties te nemen om de kwaliteit van sushi te waarborgen en daarmee ook de voedselveiligheid voor de klanten.

Intern

Op de achtergrond moeten we wel kijken wat essentieel is voor een goede hygiëne in de sushi zaken. Is dat de koeling, persoonlijke hygiëne, de rijst, terugkoeling? Dus waar gaat het precies fout? De nulmeting en verbeteringsacties kunt u zelf uitvoeren, maar u kunt deze ook door een deskundige op het gebied van voedselveiligheid laten uitvoeren.

VCHO is van mening dat u alleen sterk naar buiten kunt optreden, als u de goede kwaliteit van uw sushi kunt bewijzen, met behulp van een positieve onderzoekuitslag die uitgevoerd is door een onafhankelijke en deskundige instantie.

AUGUSTUS
25

对于消费者协会寿司检查的反应



今年7月28日，中饮公会通过本通讯有提请寿司餐馆注意，消费者协会（Consumentenbond）对20家all-you-can-eat 寿司餐馆的寿司作了检查，并预计检查结果将在8月25日左右公布。

昨日，由于消费者协会的调查公布，荷兰新闻媒体对寿司的不良检查结果做了普遍的报道。这些报道可能会对寿司店产生负面影响（如顾客对寿司质量的疑问和卫生局的加严检查）。因此，中饮公会建议不仅被提名的20家餐馆，而是所有寿司餐馆都应该采取行动。俗话说预防胜于治疗。那么我们应该采取哪些行动呢？

对外

中饮公会提议对外强调，消费者协会的检查证实在寿司里很少有发现病原体，这意味着寿司是可以安全食用。我们高度重视食品安全和质量，特别是考虑到寿司的日益流行普及，所以，我们采取了一切行动，确保寿司的质量。

对内

在行业内部，我们必须面对现实，了解和分析寿司卫生指标不过关的原因是什么。是存储的问题？还是个人卫生的问题？还是冷却的问题？在我的餐馆里，问题到底出现在哪里？您可以自己检查各个制作环节，如果需要自己制订改进措施，您也可以请食品安全专家来帮助您制订和落实改进措施。

中饮公会相信，如果您在得到了一家专业和独立的卫生专业机构，在对您的寿司质量作了检查后，各类指标合格，您就可以有力的向顾客和媒体证明您的寿司是合格的。

为此，中饮公会与 Scienta nova(tel. 0572- 373488, mail: Info@scientanova.com)合作，为会员优惠提供二个服务项目：

项目一：卫生培训

在培训时，主要会注重寿司/亚洲餐馆的厨房卫生薄弱环节。
对象：亚洲餐饮业厨房工作人员
课程：4个小时
日期：商量确定
地点：商量确定
价格：每家餐馆 € 900,00，最多不超出15人。价格包括课程资料和

VCHO heeft hiervoor een afspraak gemaakt met Scienta Nova (tel. 0572- 373488, mail: Info@scientanova.com), die 2 pakketten aan onze leden biedt met korting.

Pakket 1: Hygiënetraining
Tijdens de training in uw keuken worden de meeste tekortkomingen van de sushi restaurants behandeld.
Doelgroep: Keukenpersoneel van alle Chinese / sushi restaurants
Duur: 4 uur training, toets op het bedrijf
Datum: In overleg te bepalen
Locatie: In overleg te bepalen
Kosten: € 900,- per restaurant, met maximale groepsgrootte 15 personen.

Pakket 2: Zelfcontrole inspectie
De inspecties worden door een getraind persoon uitgevoerd en de analyses conform de NVWA onderzoek methodiek. Aan de hand van de resultaten kunt u doelgericht actie nemen ter bevordering van uw keukenhygiëne.

Inspectiewerkzaamheden omvatten ondermeer het volgende: Tijdstip van het bezoek varieert van 10.00 uur 's ochtends tot 21.00 uur 's avonds. Deze bezoeken zijn onaangekondigd, waarbij twee monsters genomen worden voor microbiologisch onderzoek.

Inspectiewerkzaamheden omvatten ondermeer het volgende: Tijdstip van het bezoek varieert van 10.00 uur 's ochtends tot 21.00 uur 's avonds. Deze bezoeken zijn onaangekondigd, waarbij twee monsters genomen worden voor microbiologisch onderzoek.

Vertrouwelijke rapportage volgt binnen 7 werkdagen middels een ingevulde checklijst inclusief de microbiologische uitslagen en aanbevelingen.

Prijs: € 600,00* (excl. BTW) per jaar per deelnemend bedrijf, inclusief reiskosten, materiaal en microbiologische analyses. Voor niet-leden is dit € 840,-.

Heeft u naar aanleiding van deze nieuwsbrief nog vragen, mail of bel ons gerust.

培训合格证书，但是不包括BTW。非会员价格每家餐馆 € 1260,00。

项目二：自行检查
检查由专业人士按照卫生局的标准进行。按照检查结果，您可有效的采取措施来改进厨房卫生。按照卫生局的检查方法是：
－检查可在上午10点到晚上9点进行，不事先预告，
－每次抽2个样本作微生物检查。
检查结果和改进提议会在7个工作日之内提交给您，内容是完全保密的。中饮公会会员价格为每年 € 600,00* (excl. BTW)。 非会员价格€840,00。

如果您在看了此信之后，有问题，请与我们联系。

JULI
5

Veelgestelde vragen convenant

Als ik een kok aanneem die arbeidsvrij is, voldoe ik dan aan de eisen van het convenant?
Ja. Volgens het convenant is één van de keuzes het aannemen van een niet-vergunningplichtige werknemer. Omdat de nieuw aan te nemen kok arbeidsvrij is, heeft hij geen vergunning nodig en voldoet u hiermee dus aan de eisen van het convenant. Let wel op: de kok moet een full-time contract (38 uur) krijgen van minimaal één jaar voor een functie zoals opgenomen in bijlage 2 van het convenant.

Kan mijn arbeidsvrije kok ook deelnemen aan de basisopleiding Aziatische Keuken?
Ja, ook hier geldt dat het om een niet-vergunningplichtige werknemer moet gaan. Indien uw kok arbeidsvrij is, heeft hij geen vergunning nodig en mag hij dus deelnemen aan de basisopleiding. Echter, omdat de werknemer al kok is en als zodanig heeft gewerkt (bijvoorbeeld met een TWV), dan is het aanbieden van deze opleiding niet passend voor deze kok en voldoet de werkgever om die reden niet aan het convenant.

Als de cursist zijn diploma heeft gehaald, maar bij aanvraag van het GVVA niet meer bij mij werkzaam is, heb ik dan voldaan aan de eisen van het convenant?
Ja, het uiteindelijke doel is dat werkgever niet vergunningplichtig personeel, dat te werk wordt gesteld in de Aziatische keuken, opleidt en er een diploma behaald wordt. Het is natuurlijk de bedoeling dat de kok na afloop van zijn opleiding ook bij u blijft werken.

Als ik iemand in dienst neem, maar deze is bij aanvraag van het GVVA niet meer bij mij werkzaam, heb ik dan voldaan aan de eisen van het convenant?
Nee, op het moment van aanvraag moet de kok nog steeds bij u in dienst zijn. Als de kok weggaat, nog voordat u een aanvraag heeft kunnen doen, zult u een nieuwe kok moeten vinden, voordat u voldoet aan de voorwaarde van een verlengingsaanvraag. Het is van belang dat uw kok een contract krijgt van minimaal één jaar.

Opgebouwd arbeidsrecht kan toch meegenomen worden?
Veel Chinese koks hebben voor de invoering van de wijziging Wet Arbeidsvreemdelingen (WAV) nadelige gevolgen ondervonden. Een van de belangrijkste nadelen is dat deze koks per 1 januari 2014 pas na vijf jaar onafgebroken arbeid de status arbeidsvrij krijgen, terwijl dit daarvoor maar drie was. Door het strengere toelatingsbeleid en het quotum krijgen veel van deze koks niet op tijd hun GVVA, waardoor er een verblijfsgat ontstaat. Veel koks vinden het daarom zeer onrechtvaardig dat ze het opgebouwde arbeidsrecht hierdoor verliezen en de teller voor vijf jaar opnieuw moet beginnen.

JULI
5

有关劳工协议的常见问题

如果我聘用一位拿了自由劳工身份的厨师，那么我就满足了协议的要求了吗？
是的。协议的规定之一是雇佣不需要工作许可证的厨师。因为新雇佣的厨师有自由劳工身份，不需要工照，所以你就此符合协议的要求。请注意：此厨师需要与您有一份在全职的合同（38小时），厨房的职位必须是在协议附件2里所提到的职位。

拿了自由劳工身份的厨师，也可以参加基本亚洲餐的培训吗？
可以。如果你的厨师有自由劳工身份，不需要工照，他就可以参加此培训。 但是，如果这位厨师曾经是从中国来的厨师（如以前拿TWV的厨师），那么，参加这样的培训是不符合逻辑的，UWV不会接受此文凭。

如果员工已经获得了培训文凭，但在我申请GVVA的时候，此员工已经不在我这里工作了，我还是符合了协议的要求了吗？
是的。因为最终的目标是通过培训，中餐馆老板聘用更多不需要工照的员工在亚洲厨房里工作，当然，目的是在培训后，员工留下来继续工作。

如果我聘用了一位来自欧盟的厨房员工，但在我申请GVVA的时候，此员工已经不在我这里工作了，我还是符合了协议的要求了吗？
不符合。如果您在申请延期工照时，此员工不在您餐馆工作了，那您就不符合协议的要求。所以如果您遇到这样的问题，您必须在申请延期之前，找到新的员工来补此空缺。重要的是，此厨师的合同期至少为一年。

以前工作的日期也可以沿用？
从2014年1月1日开始生效的新的外国人就业法（WAV）对许多中国厨师带来了不利的影响。其中一个主要的缺点是，原来这些厨师在荷兰工作了三年之后，可以拿到自由劳工身份，可以从2014年1月1日起，却要在工作了五年之后，才可以得到自由劳工身份。而由于政策的收紧和配额的限制，许多厨师没能及时得工照GVVA，而造成了居留的空缺。为此，许多老板和厨师都觉得非常不公平。

对于这些厨师来说， 现在有了一线希望。据Prakken d'Oliveira人权律师事务所的MARQ Wijngaarden表示，这些厨师现在可以将他们以前工作的时间累计到新的工作时间里。比如说，一位厨师之前工作了3年，后来因为新的法律手续问题，有4个月的空缺，但是，他在这4个月里是合法居留在荷兰的，因为他在等待申请的消息。那么，这位厨师可以在工作了2年 + 4个月后，马上申请自由劳工身份， 因为，那时，他已经在荷兰工作5年了。只是，在申请时，他必须提供一份至少是一年的劳工合同。

据律师说，这是因为欧盟法令2003 / 109EU的缘故，此法令规定，等待期（如在等待IND的决定）不能终止以前的累积工作日期，而只要延长相同的这段正式限期居住权就可以了。

欲了解更多信息，可以电话020-3458202。

Voor deze koks is er nu toch hoop. Volgens de heer Marq Wijngaarden van Prakken d'Oliveira Human Rights Lawyers, kan men de opgebouwde verblijfsperiode toch meenemen in de nieuwe GVVA periode. Dit kan bijvoorbeeld als een kok voorheen 3 jaar heeft gewerkt en daarna 4 maanden verblijfsgat heeft opgelopen i.v.m. procedure. Hij moet in die vier maanden dan wel rechtmatig verblijf hebben gehad, bv. op grond van een aanvraag waarop nog niet was beslist. Deze kok kan de arbeidsvrije status aanvragen zodra hij daarna nog eens 2 jaar + 4 maanden in Nederland rechtmatig verblijf heeft gehad. Hij heeft in totaal namelijk nog steeds 5 jaar in Nederland gewerkt, waardoor hij in aanmerking komt voor arbeidsvrije status. Op het moment van de aanvraag onbepaalde tijd moet hij nog wel een arbeidsovereenkomst voor minimaal één jaar hebben.

Volgens de advocaat komt dit door de EU richtlijn 2003/109EU, waarin bepaald is dat een bij een periode van formeel beperkt verblijfsrecht (zoals tijdens het afwachten van een beslissing van de IND) de vijf jaren niet opnieuw gaan lopen, maar worden verlengd met diezelfde periode van formeel beperkt verblijf.

Voor meer informatie kunt u bellen naar 020-3458202.

KHN nieuwsbrieven en artikelen in Chinese kranten

China Times mei 2015



荷兰皇家饮食业公会

亚洲餐饮导师培训 Training Coach in de Aziatische keuken

亚洲餐厨业能使用到品质更好的半成品加工食品

Kwalitatief betere halffabrikaten verkrijgbaar voor de Aziatische keuken

China Times augustus 2015



荷兰皇家饮食业公会

想做餐饮业的导师？请找被认可的培训机构

Leermeester worden in de horeca? Kles een erkende opleider!

遇到不付款就离开的客人？一定要报案！

Gasten die weggaan zonder te betalen? Doe altijd aangifte!

有关劳动法规，提高工作效益和啤酒合同的免费研讨会！

Gratis workshops arbeidsrecht, rendementsverhoging en biercontracten

Regio Amsterdam		Regio Zuid-Holland		Regio Midden-Nederland & Flevoland		Regio Oost-Brabant	
Datum	Maandag 14/9/2015	Datum	Dinsdag 29/9/2015	Datum	Dinsdag 3/11/2015	Datum	Maandag 16/11/2015
Locatie	Volgt z.s.m.	Locatie	Van der Valk Hotel Rotterdam-Nieuwerkerk	Locatie	Van der Valk Hotel De Bilt-Utrecht	Locatie	Volgt z.s.m.
Aanvang	13.30 uur	Aanvang	13.30 uur	Aanvang	13.30 uur	Aanvang	13.30 uur

Sandie Mei Yau Chan — Postbus 566, 3440 AN Woerden — s.chan@khn.nl — www.khn.nl/aziatischehoreca



China Times oktober 2015

Website KHN: www.khn.nl/aziatischehoreca



Home Belangenbehartiging Advies Ledenvoordelen Over ons

Minister Asscher: 'Chinese restaurants moeten meer Nederlandse koks opleiden'

21-09-2015

Volgens minister Asscher heeft de sector goede stappen gezet om te voldoen aan de uitvoering van het Convenant Aziatische Horeca, het 'Wok-akkoord'. Maar hij merkt op dat Aziatische horecawerkgevers nog te weinig Nederlandse koks opleiden tot Aziatische koks. En dat zij onvoldoende op de hoogte zijn van de verplichtingen voor de nieuwe gecombineerde vergunning voor verblijf en arbeid (GVVA). KHN roept u op om op te leiden.

In 2014 heeft KHN samen met SVO vakopleiding food de training Nasi-Bamikok opgezet. De training wordt verspreid in het land gegeven door ervaren Aziatische koks in samenwerking met SVO-trainers. Naast de basistechnieken besteden zij aandacht aan de Aziatische cultuur en gewoonten. Medewerkers die de training met een goed resultaat afronden, ontvangen het certificaat Nasi-Bamikok (spoor 2). Met dat certificaat voldoet u aan de verplichtingen uit het convenant. KHN-leden kunnen hun medewerkers met een aantrekkelijke korting de training laten volgen. Lees meer over de SVO-training Nasi-Bamikok.

Weet u welke verplichtingen er gelden voor de nieuwe GVVA?

Minister Asscher gaf in zijn terugkoppeling naar de Tweede Kamer verder aan dat kleine Aziatische horecawerkgevers slecht op de hoogte zijn van de verplichtingen voor een nieuwe gecombineerde vergunning voor verblijf en arbeid (GVVA). Op 1 oktober is het eerste jaar van het Convenant Aziatische Horeca voorbij. Voor het tweede convenantjaar kunt u nieuwe formulieren voor het aanvragen en verlengen van een GVVA downloaden:

- Aanvraag verlenging verblijfsvergunning voor het verblijfsdoel 'arbeid in loondienst'
- Aanvraag voor een verblijfsvergunning met het verblijfsdoel 'arbeid in loondienst'
- IND factsheet GVVA 1 aug 2015

Zoekt u koks? Meld het bij het UWV

Het projectteam Aziatische Horeca van het UWV kan werkgevers ondersteunen bij het invullen van vacatures. Meld vacatures voor koks dus ook bij UWV projectteam Aziatische Horeca

Meer informatie

- Brief Asscher
- Flyer "Belangrijke regels voor werkgevers"
- KHN Factsheet Convenant Aziatische Horeca
- Flyer training Nasi-Bamikok



KHN Advies
Factsheet Convenant Aziatische Horeca

Sinds 1 oktober 2014 is het Convenant Aziatische Horeca van kracht, ook wel bekend als het 'Wokakkoord'. Dit convenant is gesloten tussen UWV, IND, KHN, TRA en VCHO. Koninklijke Horeca Nederland (KHN) zet voor u eenvoudig op een rij waaraan u als ondernemer moet voldoen.

Het Convenant Aziatische Horeca: wat houdt het in?
Het convenant geeft werkgevers in de Aziatische horeca de mogelijkheid om tijdelijk gekwalificeerde koks uit Azië aan te nemen om functies te vervullen in hun keuken. Hiervoor moeten ondernemers gecombineerde vergunningen voor verblijf en arbeid (GVVA) aanvragen.

Over welke periode gaat het convenant?
Het convenant is op 1 oktober 2014 van start gegaan en heeft een duur van twee jaar. Het convenant eindigt op 1 oktober 2016, maar kan door elk van de convenantpartijen met een opzegtermijn van twee maanden worden opgezegd. Tot aan 1 april 2015 worden maximaal 900 GVVA's verleend. Ieder half jaar daarna nog maximaal 750 (tot aan 1 oktober 2016). Het UWV kan het convenant met onmiddellijke ingang beëindigen indien de Aziatische horeca de verplichtingen van het convenant niet nakomt.

Voor welke functies geldt het convenant?
Dit convenant geldt voor werkgevers in de Aziatische horeca die koks uit Azië van functieniveau 4 en hoger willen aannemen. Er wordt onderscheid gemaakt tussen de volgende functieniveaus:
- Niveau 1 t/m 3 : keukenhulp tot en met kok productie eenvoudige gerechten
- Niveau 4 : specialiteitenkok
- Niveau 5 : sous-chef/allround kok
- Niveau 6 : chef-kok

Verschil grote en kleine werkgever
In het convenant wordt bij GVVA-aanvragen onderscheid gemaakt tussen grote en kleine werkgevers.
Grote werkgever: een werkgever met meer dan twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4).
Kleine werkgever: een werkgever met maximaal twee personen als gekwalificeerde kok (vanaf niveau 4).

Aanvullende voorwaarden GVVA grote werkgevers
Grote werkgevers moeten gedurende een jaar vanaf de datum afgifte GVVA voldoen aan ten minste een van onderstaande voorwaarden:
1. Met een werkzoekende uit Nederland/EU een fulltime dienstverband aangaan van minimaal één jaar.
2. Een stage- of leerarbeidsplaats in de Aziatische keuken aan een leerling uit Nederland/EU aanbieden. Dit noemt men spoor 1.
3. Een opleiding begeleiden en betalen voor een werknemer uit Nederland/EU. Dit noemt men spoor 2.

Welke extra mogelijkheid is er voor kleine werkgevers voor het verkrijgen van een GVVA?
Voor kleine werkgevers bestaat nog een vierde optie:
4. Een opleiding tot leermeester en/of coach met een cursus Nederlandse taal laten volgen voor één van de huidige werknemers en/of de eigenaar. Dit noemt men spoor 3.

Hoe tonen werkgevers aan dat aan de voorwaarden is voldaan?
- Om aan te tonen dat met een werknemer een dienstverband is aangegaan dienen werkgevers een kopie van de arbeidsovereenkomst mee te sturen.
- Indien in het kader van spoor 1 een stageplaats of leerarbeidsplaats is aangeboden aan een student aan de opleiding tot kok Aziatische keuken van een ROC dient de werkgever een kopie van de stage- of arbeidsovereenkomst mee te sturen.
- Voor het aantonen dat een medewerker de training Nasi-Bamikok heeft gerealiseerd dient de werkgever een kopie van het certificaat mee te sturen.

Horeca Nederland

KHN factsheet Convenant Aziatische Horeca

Bijlage: **Enquête uitvoering convenant voorwaarden**

Enquête uitvoering convenant voorwaarden

Het Convenant Aziatische Horeca 2014 gaat over de personeelsvoorziening van de Aziatische keuken. Tegenover het verlenen van vergunningen aan koks uit Azië voor arbeid en verblijf in Nederland, staat het opleiden en plaatsen van personeel uit NL/EU in de Aziatische horecakeuken in Nederland.

Het convenant schrijft voor dat over het tweede halfjaar van 1 april 2015 tot 1 oktober 2015 in de Aziatische keuken ten minste 188 werknemers afkomstig uit NL/EU nieuw moeten zijn aangenomen voor een duurzaam dienstverband in keukenfuncties. Voor een duurzaam dienstverband telt dat nieuwe dienstverbanden opgeteld een jaar voltijd moeten zijn. Voor dit deel van de afspraken is deze enquête.

Het convenant vraagt ook voor hetzelfde tweede halfjaar ten minste 375 gerealiseerde opleidingstrajecten, waarvan 150 trajecten voor Aziatische keukenfuncties en afgesloten met een sectordiploma of sectorcertificaat. Deze cijfers komen van de opleiders en vragen wij nu niet van u.

VCHO, TRA en KHN vragen u deze enquête in te vullen. De enquête is beperkt tot de vraag over het aanbieden van duurzame dienstverbanden aan *niet* vergunningplichtig keukenpersoneel. Dus vul alleen van alle *niet* vergunningplichtige keukenpersoneelsleden, die u vanaf 1 april 2015 nieuw in dienst heeft aangenomen, naam en geboortedatum in.

Het is van groot belang dat u deze enquête invult. Voor SZW/UWV/IND tonen wij aan dat de Aziatische horeca voldoet aan de eisen. Dit is nodig voor het voortduren van het convenant.

S.v.p. de ingevulde enquête vóór 30 november 2015 mailen naar info@vcho.nl

---

Algemene gegevens

Contactpersoon .... M/V

Bedrijf ....

Adres ....

Postcode/plaats ....

Telefoonnummer ....

E-mailadres ....

Vraag: heeft u sinds 1 april 2015 niet vergunningplichtige NL/EU werknemers in dienst genomen voor een keukenfunctie (zie functienummers) voor een periode van minimaal een jaar?

***) functienummers**:

1 = keukenhulp, **2 =** basiskok eenvoudige gerechten, **3 =** kok productie eenvoudige gerechten, **4 =** specialiteiten kok Aziatische keuken, **5 =** souschef/allround kok, **6 =** chefkok

***) dienstverband:**

V = voltijd (minimaal 38 uur per week), D = deeltijd (minder dan 38 uur per week)

***) paspoort:**

NL = Nederlands, EU = Europees, AV = Arbeidsvrij

1. nee, ik heb van 1 april tot 1 oktober 2015 ***geen*** personen uit NL/EU nieuw in dienst aangenomen.

❐

2. ja, ik heb van 1 april tot 1 oktober 2015 de volgende personen nieuw in dienst genomen:

- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..
- ❐ naam: ………… …. , geboortedatum …. …….. …. , functie nummer*…. …. …
  dienstverband* ……………. (….. uur per week) , paspoort* …………………..